

Czekoladowe ciasto na herbatnikach przekładane owocami (bez pieczenia)

Zapraszam na pyszny deser bez pieczenia. Herbatniki przekładamy słodkim czekoladowym kremem bez dodatku cukru i orzeźwiającymi owocami. Polecam ☐





Polecam również inne ciasta bez pieczenia: [Rafaello na](#)

[krakersach](#), [tort jogurtowy](#), [jagielnik z brzoskwiniami](#).

Składniki:

Do przekładania warstw:

- herbatniki

Warstwa owocowa:

- banan, gruszka, morele, brzoskwinia

Krem czekoladowy:

- 2 szklanki (240 ml) daktyli bez pestek
- 2 łyżki (10 ml) niesłodzonego kakao
- 1 szklanka (240 ml) mleka kokosowego z puszki

Wierzch:

- stała część mleka kokosowego z puszki 400 ml schłodzonej w lodówce przez dobę
- 2 śmietany fix
- cukier puder lub syrop klonowy (do smaku)

Do dekoracji (opcjonalnie):

- 50 g gorzkiej czekolady
- kilka łyżek mleka kokosowego z puszki
- brzoskwinia lub morele

Wykonanie:

Daktyle bez pestek zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na około 20 minut.

Owoce myjemy i kroimy w drobna kostkę. Odstawiamy.



Namoczone daktyle odcedzamy, ale wodę zachowujemy do późniejszego użycia np. do koktajlu . Odcedzone daktyle wrzucamy do blendera, dodajemy kakao i mleko kokosowe i miksujemy na gładką masę. Można dolać wody pozostałej po odcedzeniu daktyli, żeby uzyskać odpowiednio miękką konsystencję.

Na spodzie naczynia układamy herbatniki tak, żeby dokładnie pokryły dno. Układamy połowę czekoladowej masy, na której układamy warstwę herbatników. Układamy na niej pokrojone owoce. Następnie, na nich układamy kolejną warstwę herbatników.



Wykładamy na nią resztę kremu i znowu układamy herbatniki.

Do głębokiego naczynia wykładamy stałą część z 400 ml mleka kokosowego w puszcze i miksujemy ręcznym blenderem przez kilka minut. Dosypujemy mieszankę śmietany fix i cukru pudru i miksujemy do uzyskania sztywnej konsystencji. Rozprowadzamy na wierzchu naszego ciasta.

Ciasto można udekorować roztopioną w kąpieli wodnej czekoladą wymieszaną z mlekiem kokosowym i pokrojonymi owocami.



Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby stężało.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐**
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki
Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być
może potrzebuje go przeczytać.
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**